# DOM I SZKOŁA

ROK II. * * * 1931 R. * * * NR. 16

## Św. Józef z Kalasanty, wielki wychowawca

(27. sierpnia).

W 1648 roku, tym samym roku, w którym zakończono straszną trzydziestoletnią wojnę, która całą Europę spustoszyła, zmarł w Rzymie święty mąż, Józef z Kalasanty, jeden z największych wychowawców młodzieży wszystkich wieków. Żył w czasie wielkich wojen, a życie jego było również bezustanną zawziętą wojną. Wojną obronną przeciwko zakusom szatana na dusze ludzkie, i wojną zdobywczą, by jaknajwięcej dusz zagarnąć dla Boga.

Św. Józef urodził się z rycerskiej rodziny hiszpańskiej na zamku górskim Kalasanta. Już jako mały chłopczyk miał myśli skierowane ku sprawom nadprzyrodzonym. Szukał czarta, by go przebić szpadą, a gromadził koło siebie rówieśników, by im prawić pełne zapału kazania. Nic więc dziwnego, że ciągnęło go do stanu duchownego. Ale ojciec jego nie chciał się na to zgodzić, by syn jego, w którym pokładał świetne nadzieje dla rodziny, umarł bezdzietnie. Dopiero, gdy Najświętsza Panna obiecała śmiertelnie choremu Józefowi powrót do zdrowia pod warunkiem, że będzie kapłanem, ojciec uległ woli Bożej. Józef wyzdrowiał i rozpoczął studja filozoficzne i teologiczne. Studenci uniwersyteccy podówczas prowadzili życie nader rozwiązłe. Czyhało więc na młodego, przystojnego i bogatego szlachcica mnóstwo pokus. Ale on nietylko im się nie poddawał, lecz wywarł zbawienny wpływ na kolegów, przyświecając im przykładem mężnej skromności. Po święceniach kapłańskich Józef przez czas jakiś pozostał w służbie diecezji, do której należał. Miał tam widoki na świetną karjerę duchowną. Lecz nie nęciły go prałatury i inne zaszczyty. Udał się do Rzymu i poświęcił się zupełnie służbie najbiedniejszych. Szczególnie chętnie pielęgnował chorych. Wtedy właśnie wybuchnęła w Rzymie straszna zaraza. Święty Józef z Kalasanty nie obawiał się śmierci, odwiedzał chorych i umierających i niósł ich ciałom i duszom pomoc i pokrzepienie. Zajmował się też pochowaniem trupów, których wszyscy się lękali, bo były rozsadnikami zarazków śmiertelnej choroby.

Zajmując się w ten sposób nędzarzami, spostrzegł wkrótce, w jak opłakanem położeniu znajduje się wielka część młodzieży rzymskiej. Zaczął więc zbierać dzieci i uczył je sam albo posyłał je do szkół chrześcijańskich. Pokochał młodzież tę całem sercem i postanowił całe życie swoje poświęcić jej wychowaniu. Wnet znalazł sobie towarzyszów, pałających tą samą co on miłością ku Bogu i młodzieży, i założył za zgodą Ojca św. zgromadzenie t. zw. Ojców Pijarów, które bardzo szybko się rozrosło i do dnia dzisiejszego liczne szkoły posiada. Św. Józef z Kalasanty był pierwszym generalnym przełożonym nowego zakonu. Wiele musiał walczyć i cierpieć. Szatan przewidywał, jak wielki dla niego uszczerbek wyniknie z błogiej działalności Pijarów, bo najochydniejszemi oszczerstwami i podejrzeniami podkopywał młodą latorośl nowego zgromadzenia. Kilkakrotnie święty mąż stanął przed trybunałem sądu, by siebie i zakonników swoich oczyścić z potwarzy na nich rzuconych. Znosił takie upokorzenia prawdziwie po chrześcijańsku, uciekając się ciągle do Boga o pociechę. Prowadził życie bardzo umartwione. On, który pochodził z tak znakomitej rodziny i byłby mógł prowadzić życie wesołe i bogate na zamku ojczystym, pełnił chętniej najniższe czynności w klasztorze i poniżał się na wszelki sposób wobec braci zakonnych.

Młodzież do niego lgnęła, bo czuła, że w piersi jego bije serce, rozumiejące jej walki i jej dążenia. Św. Józef dożył wysokiego wieku, bo zmarł, mając lat 92. Gdy później z okazji jego kanonizacji ciało jego wyjęto z pierwotnej trumny, spostrzeżono, że serce i język świętego męża zostały nietknięte przez zepsucie. Czyż nie jest to wskazówka od Boga samego dla wszystkich wychowawców? Serce i język odgrywają tak ważną rolę w pracy wychowawczej. Kto nie ma serca dla młodzieży, ten niech nie próbuje jej wychowywać, bo poniesie niechybną porażkę. Wychowawcy nie mającemu miłości, młodzież opiera się hardo i nieufnie. W rękach zaś takiego, co ma serce gorące i pełne miłości od Boga pochodzącej, jest ona jak wosk. Może ją kształcić i formować bez wielkich trudności. Gdyby rodzice zawsze pamiętali o wielkiej tej prawdzie, byłoby mniej źle wychowanych, wykolejonych ludzi na świecie. Można z dzieckiem obchodzić się energicznie, można karać ostro wszelkie wykroczenia, lecz sprężyną rygoru i kary musi być miłość. Kto dziecko karze w gniewie i bez miłości, utraci jego przywiązanie. Wychowawcę zaś, który zawsze kieruje się miłością, dziecko nie przestanie miłować pomimo sprawiedliwych kar.

Wychowawca musi mieć serce. Ale i język odgrywa w wychowaniu wielką rolę. Uczmy się od św. Józefa rozsądnego używania języka wobec młodzieży. Słowa nasze nie śmią druzgotać, lecz muszą budować. Słynny pedagog Förster przypomina nam tę prawdę, stwierdzając, że ciągłe wyzywanie i ganienie nie ma sensu, że raczej napomnieniami naszemi powinniśmy wzbudzić w dziecku dobre skłonności i chęci, które w każdym człowieku tkwią. Niestety wielu, wielu wychowawców o tem zapomina. Myślą, że wystarczy młodzieży bezustannie zwracać uwagę na jej błędy i wykroczenia, i że w ten sposób ukształtują charaktery. Św. Józef, wielki wychowawca młodzieży, nie tak postępował. Zamiast burzyć budował, zamiast zniechęcać, zachęcał i zadawał szlachetne bodźce. Miał serce gorejące miłością i język pełen słodyczy. Dlatego stał się niezapomnianym w dziejach wychowania, dlatego też Pan Bóg zaszczycił go cudem zachowania serca i języka.

## Zaprawianie owoców

(Dokończenie.)

Bardzo ważnem pytaniem jest: W czem i jak gotować czyli warzyć?

Otóż z góry wykluczone są wszelkie naczynia żelazne, chociażby jaknajlepiej polewane (emaljowane), psujące już nawet wygląd i smak krupów, a cóż dopiero rzeczy kwaskowych lub wcale kwaśnych. Odpowiedniejsze byłyby przeto używane dawniej naczynia miedziane lub dzisiejsze aluminjowe i niklowe.

Ale wymagają one przed użyciem nader starannego wyczyszczenia, zaś aluminjowe zbyt są cienkie, a nie zawsze czysto aluminjowe czyli glinowe, podobnie, jak i rzekomo niklowe nie zawsze są czysto niklowe; wynika stąd, że przymieszki innych metali mogłyby i tu wpływać ujemnie na smak i wygląd zaprawki. Przytem wszystkie one z powodu wysokich cen nie każdemu są dostępne. Pozostają zatem jako najodpowiedniejsze — odwieczne a zawsze i do wszystkiego dobre garnki kamienne czyli gliniane, dobrze polewane; kto ma na to, używa naczyń z porcelany ogniotrwałej lub ze szkła czeskiego ogniotrwałego. Z garnków przekłada się zaprawkę gotową do słoików szklanych, ale nie aż po krawędzie, zalewa ulepem (syropem, czyli płynem gęstem z 3 części cukru i 2 części wody ugotowanym) o tyle, aby pokryć sterczące może tu i owdzie owoce, a gdy całość ostygnie cokolwiek, zalewa się aż do pełnego świeżo wytopionem sadłem z nerek bydlęcych. Jest to zabieg bardzo doniosły, gdyż zastygły później tłuszcz ten nie dopuszcza powietrza do zaprawki, skutkiem czego ta nie fermentuje i nie psuje się, zwłaszcza, gdy przechowuje się ją w miejscu zupełnie chłodnem, byle nie mroźnem. Nie jest też wskazaną przechowywać zaprawki w jednem większem naczyniu, ażeby właśnie powietrze jaknajmniej miało do niej dostępu przez częste otwieranie; raczej należy rozdzielić ją zaraz po uwarzeniu w czysto wymyte i wysuszone słoiki szklane takiej wielkości, ażeby zawartość wystarczyła tylko na jedno lub dwa podania do stołu, tak, iż dalsze pozostają narazie nietknięte, a zatem świeże. Słoiki zawiązywano dawniej pacharzynami, a obwódki woskowano. Dziś zamiast pacharzyn używa się najczęściej t. zw. papieru pergaminowego. W tym celu wykrawa się zeń odpowiedniej wielkości kwadraty, macza je w czystej wodzie przegotowanej i ostudzonej, potem wyżyma i rozpościera nad otworem szyjki, przeciągając rąbki ponad obwódką szyjki wdół pod obwódką owiązuje się papier z 2—3 razy cienkim szpagatem dokoła szyjki, a potem dźwiga pod nim powstałe fałdy nożyczkami i obkrawa wokół; przestrzeń między fałdami a szyjką wypełnia się woskiem lub sadłem; na wierzch kładzie się odpowiedniej wielkości okrągłą płytkę wykrojoną z tektury, a na tę inny papier dość gruby, który przytwierdza się podobnie, jak pergamin.

Nie zapomnieć o nalepkach z nazwami zaprawek i datą, gdyż ułatwiają one porządkowanie i kolejność wydawania.

Tłuszcz po otwarciu słoika zdjęty z zaprawki przeznaczonej do użytku, jako i skwarki sadła można zużyć jako smaczną i zdrową omastę do kapusty, marchwi i innych jarzyn.

Może ktoś zarzuci, że w garnku „przypala się" wszystko, a częstem mieszaniem niepodobna temu zapobiec ze względu na „powidła". Pewnie; ale właśnie dlatego polecam bardzo wolny ogień i bardzo wielką ostrożność w mieszaniu. A kto chce iść na pewnika, niechaj poprostu weźmie drugi garnek, większy, lub kociełek, dno wyściele sianem, drewkami lub piaskiem czystym, postawi na to naczynie z owocem, a potem naleje — do tego garnka „zewnętrznego" — wody tyle, że sięgnie do ¾ wysokości garnka „wewnętrznego", i tak gotuje, uzupełniając raz po raz wyparowaną wodę aż do poziomu wskazanego. W ten sposób napewno nic się nie przypali.

To też wymarzonym byłby tu przyrząd Wecka, tem więcej, że, warząc zaprawkę bezpośrednio w słoikach, uzbytecznia się jej przekładanie, zawiązywanie i inne kłopoty. Sęk w tem, że cena jego, a zwłaszcza łatwo pękających słoików (i połączone z tem straty warzywa) nie dla każdej gosposi są dostępne wzgl. znośne. Cóż — ponoć „statek czyni dostatek..." Przykrzejszą jest „ślepa wiara" czyli przesąd, jakoby „Weck" sam już wszystko zrobił. Tak niestety nie jest. Ślepe narzędzie nigdy samo przez się nic rzeczowego nie zdziała bez odpowiedniego kierownictwa istoty rozumnej, czyli człowieka; Weck nie zastąpi ani dobroci owoców, ani cukru, ani schludnego przyrządzenia. Połączmy tylko dawną staranność we wszystkiem i dzisiejszą konieczność oszczędzania, dawne doświadczenia i nowoczesne wynalazki, a wyniknie coś „niebywałego", ale napewno dobrego.

## Oby i śląskie matki...

Dziennik watykański Osservatore Romano wspomina chlubnie o okręgu Lu w diecezji Casale-Monteferrato jako o „kraju powołań". Miasteczko Lu, położone w północnej Italji, liczy 2 500 mieszkańców. Dalsze 1 500 mieszkają w okolicznych dworkach i osiedlach. Otóż z tego małego okręgu wyszło 500 kapłanów i zakonnic, w chwili obecnej jeszcze żyjących i pełniących obowiązki w służbie Bożej. Jest to zapewne niezrównany przykład bogactwa powołań. A komu ów „kraj powołań" zawdzięcza tak niezwykłe błogosławieństwo? Matkom. W roku 1870, kiedy toczyły się walki o państwo kościelne i Ojciec św. znajdował się w położeniu bardzo smutnem, kilka matek tamtejszych zaczęło schodzić się w popołudnia niedzielne w kościele i modlić się o dobrych kapłanów i zakonników. Pobożne niewiasty zostały wierne swemu zwyczajowi i modliły się przez 11 lat wytrwale o powołania dla dzieci swoich. Przez całe te 11 lat parafja była bez duszpasterza. Gdy od roku 1881 ponownie proboszczowie opiekowali się opuszczoną trzódką, sami kierowali modlitwami owych zacnych matek. Dzisiaj wszystkie matki miasteczka Lu raz na miesiąc komunikują wspólnie na intencję powołań a w południe tego samego dnia schodzą się na gorące modlitwy w kościele. Modlitwy ich sprawiają, że każda z matek uważa sobie za największe szczęście dać Bogu przynajmniej jedno ze swoich dzieci na wyłączną służbę. Pragnienie matek udziela się młodzieży i wywołuje tak niesłychanie wielką liczbę powołań. Czytając to, mimowolnie musimy myśleć o naszych stosunkach. Ciągle jeszcze mamy brak dobrych powołań. Trzeba nam wielu, wielu kapłanów świeckich i zakonnych, by zasiać na roli serc śląskich coraz więcej Hostyj św., by coraz szerzej otworzyć podwoje Łaski Bożej nękanemu przez troski o chleb codzienny ludowi naszemu. Trzeba nam licznych zakonnic, któreby przykładem poświęcenia swojego przyciągały stroniących od religji do przystani prawdy. Oby więc i śląskie matki modliły się wytrwale o powołania dla dzieci swoich, oby szturmowały Niebo prośbami o licznych dobrych kapłanów i zakoników. Wtedy i Śląsk będzie można nazwać krajem powołań.

## Czy należycie wyzyskujemy radjo?

Pytanie, postawione w nagłówku, każdemu chyba się nasuwa, ilekroć wpadają nam w rękę wykazy statystyczne radjoabonentów. Z nich okazuje się, że z radja korzysta najwięcej Ameryka, drugie miejsce zajmują Anglicy, trzecie Niemcy, następnie idą Francuzi, Japończycy, Rosjanie, Szwedzi, Kanadejczycy, Austrjacy, Duńczycy, Czesi, Szwajcarzy, Norwegowie..., My zaś stoimy gdzieś na szarym końcu.

W powyższym szeregu uderza poczesne miejsce, zajmowane przez Rosję, która przy obliczeniach innych urządzeń kulturalnych, stoi (a w każdym razie stała dotąd) gorzej od Polski.

Tłomaczy się to tem, że władza sowiecka bardzo gorliwie i energicznie posługuje się radjem dla celów propagandowych. Przytem nie poprzestaje na nadawaniu odpowiednich prelekcyj i słuchowisk, ale wszelkiemi sposobami ułatwia ludności korzystanie z nich, a nawet częstokroć zmusza ją do tego. Tak samo, zresztą wyzyskuje i kinematograf, wyświetlając obrazy, na które poprostu spędza wsie całe.

O takiej propagandzie pod knutem u nas, rzecz prosta, nie może być mowy. Nie znaczy to jednak, by nie istniały pewne formy nacisku, skłaniające szerokie masy do rozszerzania swych wiadomości i widnokręgów przy pomocy tak cudownego wynalazku, jak radjo.

Myśl tę podsunął mi pewien włościanin, z którym przypadkiem spotkałem się w wagonie kolejowym.

Jechało akurat sporo gospodarzy i prowadzili ożywioną rozmowę na tematy najbliżej ich obchodzące, więc o przewidywanych zbiorach, o narzędziach rolniczych, nawozach i t. d.... Rej wodził czerstwy, przysadzisty mężczyzna w średnim wieku, przyzwoiciej od innych ubrany. Tyle miał ciekawych rzeczy do opowiadania, w tylu sprawach był dobrze poinformowany, że słuchano go z uwagą, a mnie ogarnęła ciekawość, co to za jeden? Skąd on to wszystko wie?

Zapytałem wreszcie.

— Wójtem jestem — powiada. A skąd mam te wiadomości?... A no, słucha człowiek tych panów, co przez radjo mówią, to niejedno się spamięta. Zresztą, nie ja jeden. U nas we wsi wszyscy.

— Niepodobna! Każdy gospodarz ma radjo? — zawołałem uradowany.

— E, tak znowu to nie... — przerwał wójt mój wybuch niewczesnego zachwytu —, ale mamy wspólny gminny odbiornik, lampowy, z głośnikiem.

Zaczęło się od tego, że sprowadził radjo nauczyciel i dawał z niego korzystać co pewien czas dzieciom. Od dzieci dowiedzieli się rodzice, jakie to dziwa można słyszeć, ba! nawet nabożeństwa z Ostrej Bramy. Potem wrócił z wojska chłopak, który przywiózł swojej Marysi aparacik detektorowy. Ale cóż! Słuchać mogły tylko dwie osoby.

A tu tymczasem amatorów słuchania zjawiło się coraz więcej. Pchać się do ciasnego mieszkania nauczyciela?... Ani wygodnie, ani wypada...

I oto wójt wpadł na pomysł urządzenia składki.

Sprowadzili odbiornik dla całej gromady i umieścili w kancelarji gminnej — wszyscy są właścicielami i wszyscy mają prawo słuchać.

— No i słuchają?

— A juści. Co nie mają słuchać? Człowiek dowiaduje się rzeczy, o których pojęcia nie miał. Niejeden już nawet dobrze na tem zarobił, bo mądrej rady posłuchał...

Tak więc kancelarja gminna zamienia się tu conajmniej raz na tydzień, w niedzielę, na salę koncertowo-odczytową. Frekwencja stale dopisuje, powiększa się, niekiedy i z dalszych stron zjawiają się goście.

— Jak pan myśli — zagadnąłem mego rozmówcę — dlaczego, mimo oczywistych korzyści, jakie daje radjo, wciąż jeszcze za mało jest ono rozpowszechnione?

— U nas — odrzekł — naród nie lubi nowinek, a czyta mało... Ot, gdyby ci kupcy, co aparaty sprzedają, urządzali po wsiach pokazy, zarazby poszło lepiej. Niechby przyjechał której niedzieli taki pan z aparatem, niechby na poczekaniu rozciągnął antenę i dał ludziom posłuchać czy to muzyki, czy odczytu... niechby, czasem nawet zostawił na kilka dni odbiornik, niejedna gmina złożyłaby się na kupno i już go nie oddała.

Tę radę rozsądnego wójta uważamy za stosowne rozpowszechnić. Może bowiem istotnie być skuteczna. A leży to w interesie zarówno handlu, jak i kultury szerokich mas.

## Kącik rolniczy

### Żywienie królików.

Powodzenie hodowli królików zależy w znacznej mierze od umiejętnego zadawania paszy. Króliki należą do t. zw. „gryzoni", potrzebują dość dużo paszy do rozwoju i życia, trzeba im również zadawać pasze twarde, pomagające do ścierania zębów.

Żywienie kilku, lub kilkunastu królików w gospodarstwach wiejskich nie jest kosztowne i nie nastręcza dużych trudności. Pasze, które skarmia się królikami, są tanie i każdy może je u siebie znaleźć. Główną paszą dla królików są wszelkie trawy i zielska, w zimie siano i okopowe, prócz tego powinny króliki stale dostawać dawkę pasz tak zwanych treściwych, to jest suchych pasz, bogatych w potrzebne dla każdego stworzenia składniki pokarmowe, jak białko, tłuszcz i węglowodany. Do takich pasz treściwych należą naprzykład otręby i owies. Króliki, jako zwierzęta roślinożerne, korzystają przedewszystkiem z pasz roślinnych, dostarczanych przez ogród, łąkę i pole. Jedną z głównych podstaw żywienia królików stanowi trawa, którą w lecie daje się na zielono, w zimie jako siano.

Najlepsza dla królików jest trawa i siano z roślin słodkich, a więc zawierające dużo takich traw, jak tymotka, kostrzewa, kupkówka i t. p., oprócz tego bardzo dobrą paszą dla królików są rośliny motylkowe, jak lucerna, koniczyna, seradela, esparceta. Specjalnie siano z tych roślin jest godne polecenia dla królików. Skarmiać te pasze na zielono trzeba ostrożnie, zawsze zupełnie świeżo zerwane lub skoszone, gdyż wilgotne, zagrzane rośliny motylkowe, powodują u królików wzdęcie brzucha (jak u krów) i następnie przeważnie śmierć.

Najwięcej smakują i najzdrowsze dla królików są różne chwasty, jak np. piołun, chrzanowe liście, dzika cykorja, a przedewszystkiem liście mlecza, zwanego inaczej mniszkiem, które króliki z wielkim smakiem zajadają, i które są dla nich bardzo zdrowe. Również dobre są liście łopianu czyli rzepienia, którego przecież nigdzie na wsi nie brakuje.

Kapustę, liście kalafiorów i jarmuż należy skarmiać królikami w niedużych ilościach i bardzo ostrożnie, gdyż króliki zjadają je z wielkim smakiem a nadmiar takiej karmy powoduje dotkliwe dolegliwości żołądkowe, a nawet wzdęcie brzucha, tak niebezpieczne dla królików. Sałaty pod żadnym pozorem królikom dawać nie należy.

Królik udomowiony, siedzący w klatce, zatraca zmysł dzikich zwierząt i nie rozróżnia sam, które rośliny są dla niego trujące i szkodliwe, odznacza się przytem dużą żarłocznością, to też hodowca powinien unikać zadawaia zbyt dużych ilości pasz zielonych, oraz roślin trujących. Do roślin najbardziej trujących i szkodliwych należą: jaskier, zawilec inaczej anemonem zwany, wilcze łyko, jaskółcze ziele, psianka, dender lulek, naparstnica, ostromlecz, mak, fasola, i gryka na zielono oraz kąkol.

Oprócz traw trzeba koniecznie dawać królikom gałęzie drzew i krzewów, szczególnie wierzby, osiki, klonu, dębu, brzozy i lipy. Z roślin okopowych można polecić przy żywieniu królików: marchew stołową i pastewną, buraki cukrowe i pastewne, pasternak, rzepę, brukiew ziemniaki; ziemniaki zadaje się zawsze parowane, gdyż surowe są dużą trucizną dla królików.

Poza temi paszami trzeba królikom, zwaszcza samicom w czasie noszenia młodych, samcom i młodym na to, by wyrosły większe i mocniejsze, dawać pasze treściwe.

Z pasz treściwych najbardziej godne polecenia są: owies, jęczmień działający trochę tucząco, kukurydza, gryka, otręby pszenne, słodziny, siemię lniane, makuchy i chleb czerstwy.

Przy tuczeniu daje się królikom ziemniaki parowane, z tuczącą osypką, najlepiej śrutą jęczmienną lub kukurydzaną. Oprócz tego soczyste okopowe, które pomagają do lepszego trawienia i wykorzystywania paszy.

Na zakończenie jeszcze kilka dawek dziennych dla królików, a pozatem hodowca musi sam się zorjentować ile paszy jego króliki dziennie zjadają, co zostawiają, a co chętniej jedzą i według tego żywić. A więc zimą można dać królikom: 1. ziarna (owsa, kukurydzy lub jęczmienia) 30 gr. dziennie, czyli ze 2 — 3 łyżki, ziemniaków parowanych 50 gr (3—4 ziemniaki), siana 100 gr; 2. buraków lub marchwi 100 gr, siana 50 gr, otrąb pszennych 25 gr.

Dobrze jest zmieniać królikom od czasu do czasu paszę, pobudza to w nich chęć do jedzenia i dobrze działa na trawienie. W lecie można dawać następujące dawki: trawy lub chwastów 400 gr (dobra garść długiej trawy), owsa lub otrąb 25 gr, kilka gałązek wierzby lub brzozy.

Dawki te są podane dla sztuk dorosłych, raz ogólno-użytkowych, a więc wagi od 2—3 kg; rasom wielkim daje się paszy nieco więcej, młodzieży mniej. — Oprócz pasz po jedzeniu dobrze jest dawać królikom od czasu do czasu trochę wody do picia, specjalnie wtedy, gdy mają jako pokarm tylko suche pasze. Również można dawać do picia mleko, specjalnie młodzieży oraz matkom, ale jedynie słodkie, zupełnie świeże, a nigdy kwaskowate, gdyż powoduje rozstrój żołądka.

## Dla młodej gospodyni

### Leguminy owocowe.

**Szarlotka z jabłek.** Klasyczna potrawa, którą każda gospodyni powinna umieć zrobić. Z pół kilo mąki, dwóch łyżek cukru i ćwierć kilo tłustego masła lub szmalcu zgnieść ciasto, dodając nieco wody, aby się dało wałkować; nie gnieść długo, gdyż traci na kruchości. Na tę ilość ciasta pokrajać drobno (odrzucając ziarnka i gniazdo nasienne, lecz pozostawiając skórkę) kilo kwaskowatych jabłek, wymieszać z 10 deka cukru i trochę utłuczonego cynamonu. Płaski rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, rozłożyć rozwałkowanem cienko ciastem, napełnić jabłkami, zasklepić resztą ciasta, nakłuć w paru miejscach widelcem, aby para wyjść mogła. Wstawić w dobrze gorący piec na pół godziny. Gdy się ciasto dobrze ze wszystkich stron zrumieni, pozostawić drugie pół godziny w otwartym piecu, aby się jabłka dobrze przepiekły. Zamiast trzymania w piecu, można rondel przykryć serwetą i trzymać na brzegu blachy. Wyrzucić na półmisek, obsypać pudrem i podać gorącą; podać do niej cukier i mleko, lub śmietankę.

**Gruszki nadziewane.** Pięć bardzo dużych gruszek, wagi około kilo, obrać, przekrajać na połówki, wydrążyć środki z ziarnkami i ugotować w lekkim syropie, biorąc szklankę cukru na dwie szklanki wody. Szklankę konfitur ananasowych lub melonowych osączyć z syropu, usiekać drobno, napełnić tem środki gruszek, które ułożyć ładnie na półmisku niklowym lub platerowanym. Ćwierć kilo moreli świeżych lub dziesięć deka suszonych, rozmoczonych w wodzie, rozgotować na papkę, zmieszać z połączonemi syropami z gruszek i ananasa (ewentualnie melona), zaprawić łyżkę kartoflanej mąki, rozbitej w zimnej wodzie, zagotować. Sosem tym zalać gruszki, wstawić w piec, aby się mocno rozgrzały. Podawać gorące. Można też tę potrawę otoczyć rantem z ugotowanego na sypko ryżu; w takim razie połową sosu polewa się gruszki, drugą połową ryż już po wyjęciu z pieca.

**Leguminy z filiżanką.** Można ją zrobić z każdych owoców surowych w jednym lub też kilku gatunkach. Ciasto kruche przyrządzić jak na szarlotkę z jabłek. Półmisek metalowy lub ogniotrwały posmarować masłem, w środku jego ustawić dnem do góry porcelanową filiżankę (fajansowa lub szklana mogłaby pęknąć przy pieczeniu). Wkoło układa się kupkami lub rzędami mocno ocukrzone owoce (truskawki, maliny, ogrest, porzeczki, wiśnie, czereśnie, mirabelki, renklody, morele, śliwki, gruszki i jabłka, obrane i pokrajane na ćwiartki, melon, kawałka ananasa itp.). Kruche ciasto rozwałkuje się cienko, przykrywa niem cały półmisek, przymocowuje paskiem lub plecionką z ciasta do brzegów półmiska, smaruje żółtkiem, posypuje kryształem, i piecze w miernie gorącym piecu. Cały sok z owoców zbiera się pod filiżanką, dzięki czemu ciasto pozostaje przedziwnie kruche. Po rozpoczęciu leguminy na stole, filiżankę się wyjmuje i wyborny syrop rozpływa się po półmisku pomiędzy owocami.

## Kilkaset dzieci czeka na dożywienie!

Okręg „Caritas“ przy ulicy Krasińskiego rozpoczął w czerwcu br. bezpłatne dożywianie najbiedniejszych dzieci szkolnych. Ogółem korzysta z dożywiania 112 dzieci. Należy zaznaczyć, że prowadzenie akcji dożywiania jest nam jedynie możliwem wobec wydatnej pomocy poszczególnych osób. Okręg „Caritas“ zdaje sobie najzupełniej sprawę, iż najbliższy rok szkolny będzie dla biednych dzieci w wielu wypadkach tragicznym.

Akcja dożywiania wymagać będzie większych ofiar niż dotychczas, a zaniechanie tej akcji byłoby wprost niebezpieczne z punktu widzenia zdrowia publicznego i zagadnień społecznych.

Opracowuje się obecnie projekt uruchomienia kuchni dla dzieci. Należy spodziewać się, że akcja ta znajdzie zrozumienie u czynników miarodajnych.

# Przyjmujcie dzieci bezrobotnych na dożywianie!

**Zgłoszenia przyjmuje katowicki okręg „Caritas“, ulica Krasińskiego (barak).**